

Concentré liquide Volaille MAGGI®
Bouteille de 1 L pour 34 à 68 L



CODE EAN

7613033970085

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de volaille concentré liquide.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Utilisable à tout moment en recette.
Sans gluten.
Sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels ajoutés.

INGRÉDIENTS

Eau, maltodextrine, sel, arômes, viande de poule réhydratée 2,1%, amidon modifié, oignon, extrait de levure, sucre, extrait de poivre, stabilisant (gomme xanthane), curry, acidifiants (acide lactique, lactate de calcium), sucre caramélisé, antioxydant (extraits de romarin).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Certification usine : ISO 22000.

MODE D'EMPLOI

Agiter avant emploi.
Ajouter ou diluer le produit (1,5 cl/L base cuisson ; 3 cl/L base sauce) dans une préparation froide ou chaude.

DOSAGES

Produit	**Base pour sauce**		Produit	**Base pour cuisson**	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
30 ml (environ 2 cuillères à soupe)	1 litre	1 litre	15 ml (environ 1 cuillère à soupe)	1 litre	1 litre
1 bouteille = 1 L	33 litres	34 litres	1 bouteille = 1 L	67 litres	68 litres

Produit	**Base pour préparation culinaire**
	Volaille, poisson, légumes, crustacés
50 g	1 kg

UTILISATION

Ce concentré liquide est idéal pour :
• Confectionner des sauces froides condimentaires, des vinaigrettes ou assaisonnements.
• Rehausser la saveur des sauces blanches ou brunes à tout moment de la préparation.
• Enrichir un wok de volaille, poisson, légumes ou crustacés.
• Réaliser des marinades instantanées ou des laquages.
• Renforcer le goût des potages, des cuissons longues de type ragoût ou estouffade, en sous-vide, basse température ou cocotte.



Concentré liquide Volaille MAGGI®
Bouteille de 1 L pour 34 à 68 L



CODE EAN
7613033970085

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml		Pour 100 ml préparé selon mode d'emploi de la base pour sauce	
Valeur énergétique	632	kJ	19	kJ
	155	kcal	5	kcal
Matières grasses	0,4	g	<0,1	g
- dont acides gras saturés	0,1	g	<0,1	g
Glucides	30,5	g	0,9	g
- dont sucres	0,8	g	<0,1	g
Fibres alimentaires	1,3	g	<0,1	g
Protéines	4,5	g	0,1	g
Sel	25,1	g	0,75	g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses.
À très faible teneur en graisses saturées.

Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en oeuvre : il est utilisable à chaud comme à froid, dilué ou en l'état.
Sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels ajoutés.
Sans gluten.
Sans liaison.
Stable au bain-marie.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.
Stockage ambiant : conserver dans un endroit sec et frais.
Après ouverture à conserver en enceinte réfrigérée à max. +5°C et utiliser dans les 4 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613033970085	1,23 kg	1,29 kg	85 x 85 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033970092	4,92 kg	5,25 kg	188 x 185 x 235
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613033978036	590,4 kg	655 kg	1200 x 800 x 1325

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
163790 (P2208)	12199688	2103909080	Danemark	4	24	5	120	480



